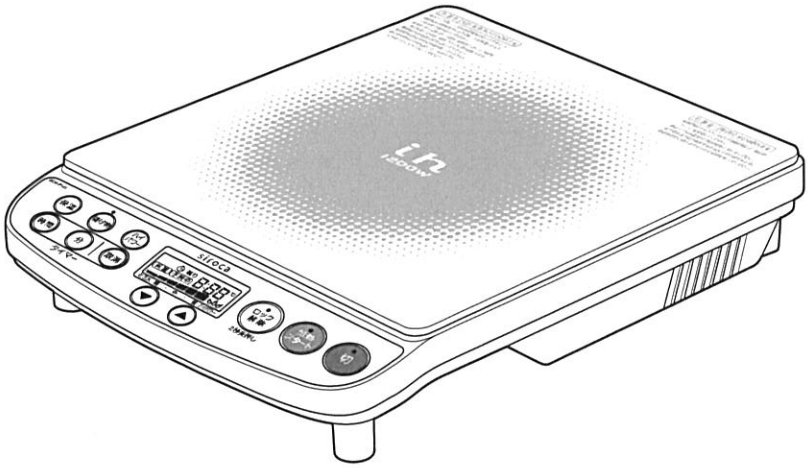
AucSale

siroca IH調理器

SCH-P141
取扱説明書



このたびは siroca IH 調理器 SCH-P141 をお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。

この商品を安全に正しく使用していただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。

お読みになったあとは、手元に置いてご使用ください。

もくじ

お使いになる前に

◆安全上のご注意 …… p.2
◆使用上のご注意 …… p.5
◆各部の名称 …… p.6
◆使える鍋・使えない鍋（使ってはいけない鍋） …… p.8

使い方

◆チャイルドロックを解除する …… p.10
◆加熱調理をする …… p.11
◆ハイパワーで調理する …… p.13
◆保温する …… p.14
◆タイマーを設定する …… p.15
◆調理のポイント …… p.16
◆揚げ物調理をする …… p.17

ご愛用の手引き

◆お手入れについて …… p.19
◆故障かなと思ったら …… p.20
◆仕様 …… p.22
◆アフターサービスと保証書 …… p.23

この製品は家庭用です。
他の目的には使用しないでください。

安全上のご注意 必ずお守りください

ここに示した注意事項は、お使いになるかたや他のかたへの危害と財産への損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために重要な内容を記載しています。ご使用になる前によくお読みになり、記載事項を必ずお守りください。

●表示の説明

⚠警告　取り扱いを誤った場合、死亡または重傷を負う可能性が想定される内容です。	⚠注意　取り扱いを誤った場合、障害を負う、または物的損害が発生することが想定される内容です。

●図記号の説明

⊘（⊘⊘⊘⊘）：禁止（してはいけない内容）を示します。	●（❗●）：強制（実行しなくてはならない内容）を示します。

⚠警告

分解禁止

絶対に分解したり修理や改造を行わない

発火・感電・けがの原因になります。
修理は、お買い上げの販売店または弊社サポートセンター（03-5614-4900）にご相談ください。

禁止

子どもだけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使わない

やけど・感電・ケガをする恐れがあります。

接触禁止

吸気口・排気口やすきまに、ピン・フォーク・針金などの金属物や異物を入れない

火災・感電・異常動作によるけがの原因になります。

水ぬれ禁止

本体を水につけたり、水をかけたりしない

ショート・感電の恐れがあります。

禁止

落としたり、衝撃を加えたりしない

感電・故障の原因になります。

製品に異常が発生した場合は、すぐに使用を停止する

製品に異常が発生したまま使用を続けると、発煙・発火・感電・漏電・ショート・ケガなどの恐れがあります。

＜異常・故障例＞

- 電源コードや電源プラグがふくれるなど、変形、変色、損傷している
- 電源コードの一部や電源プラグがいつもより熱い
- 電源コードを動かすと通電したりしなかったりする
- 本体がいつもと違って異常に熱くなったり、焦げ臭いにおいがする

など

上記のような場合は、すぐに使用を停止し、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店または弊社サポートセンターに点検・修理を依頼してください。

◆ 電源コード・電源プラグについて ◆

ぬれ手禁止

ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない

感電・ケガをする恐れがあります。

禁止

電源コードが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない

感電・ショート・発火の原因になります。

禁止

電源コード・電源プラグを破損するようなことはしない

電源コードや電源プラグを以下のような状態で使用すると、感電・ショート・火災の原因になります。

傷つける、加工する、無理に曲げる、熱器具に近づける、ねじる、引っ張る、重い物を載せる、挟み込む

など

定格 15A・交流 100V のコンセントを単独で使用する

たこ足配線などで他の器具と併用すると、分岐コンセント部が異常発熱して、火災・感電・故障の原因になります。

電源プラグは根元まで確実に差し込む

差し込みが不完全だと、感電や発熱による火災の原因になります。

プラグを抜く

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず電源プラグを持って引き抜く

感電やショートによる発火を防ぎます。

電源プラグにほこりが付着している場合は、乾いた布でよくふき取る

電源プラグにほこりがたまると、湿気などで絶縁状態になり、火災の原因となります。

◆ トッププレートについて ◆

禁止

トッププレートに衝撃を加えない

ひびが入ったり割れたりして、火災・感電・故障・ケガの原因になります。
万一、トッププレートにひびが入ったり割れた場合は、電源プラグをコンセントから抜いて使用を中止し、お買い上げの販売店または弊社サポートセンター（03-5614-4900）にご相談ください。

禁止

トッププレートに、缶詰・アルミ箔・可燃物など、調理器具以外の物をのせない

- **カセットコンロ・ボンベ・缶詰など**
  加熱により爆発や破裂し、けがの恐れがあります。
- **アルミ箔鍋・レトルトパック・紙パック（内側がアルミ箔でコーティングされているもの）・アルミ箔・金属製スプーン・鍋のフタなど**
  破裂によるけが、加熱によるやけどの原因になります。
- **可燃物や引火物（ふきん・紙・油など）**
  火災・やけどの原因になります。

◆ お使いになる場所について ◆

禁止

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない

火災の原因になります。以下のような物の上では使用しないでください。
じゅうたん、ふとん、畳、テーブルクロス、プラスチックの置台 など

禁止

ガスレンジやストーブの上にのせて使用しない

火災の恐れがあります。

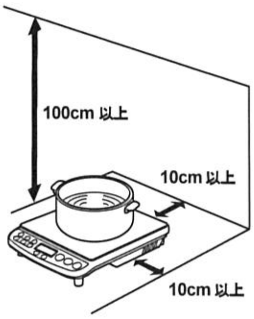
水ぬれ禁止

水のかかりやすい場所や、熱源・火気のそばで使用しない

火災・感電・漏電の原因になります。

周囲に可燃性の壁や棚がある場合は、十分に距離を離して使用する

熱や蒸気などにより、火災の原因になります。壁や棚などからは 10cm 以上、天井からは 100cm 以上離してください。



◆ 揚げ物調理について ◆

禁止

底に凸凹・反りのある鍋、脚の付いた鍋は使わない

油温が上がり過ぎ、発火する恐れがあります。

➲ 詳しくは、p.9「使える鍋・使えない鍋（使ってはいけない鍋）」の「揚げ物調理のとき」をご覧ください。



禁止

少量（700ml 未満）の油では調理しない

温度が上がり過ぎ、発火する恐れがあります。

禁止

揚げ物調理中は本体のそばを離れたり、鍋から目を離さない

油が少ない場合など、油温が上がり過ぎて発火する恐れがあります。

必ず「揚げ物」コースで調理する（「加熱」コースを使わない）

揚げ物に「加熱」コースを使用すると、油温が上がり過ぎて発火する恐れがあります。

揚げ物調理中は油の飛び散りに注意する

- 鍋の内側に水滴が付いたまま油を入れない
- 油が適温にならないうちに材料を入れない
- 調理中は鍋に顔を近づけない

揚げ物調理中に油煙が多く出たら、すぐに電源を切る

油が高温になっており、火災の原因になります。



⚠注意

空だきは絶対にしない

禁止

鍋が空の状態で加熱すると、非常に高温になり、やけどをする恐れがあります。
また、鍋の破損やトッププレートの変色・破損の原因になります。

他の器具（ガスコンロなど）であらかじめ加熱した油を使わない

禁止

温度制御装置が正しく作動せず、火災・やけどの原因になります。

吸気口・排気口をふさがない

禁止

じゅうたん・テーブルクロス・紙などの上で使用して吸気口・排気口をふさぐと、本体内部の温度が上がり、火災の原因になります。



鍋の下に紙やシートなどを敷かない

禁止

安全装置が正しく作動せず、鍋の熱で紙が焦げ、火災の原因になります。



調理中や調理後しばらくはトッププレートに直接触れない

接触禁止

高温のため、やけどの原因になります。

本体に鍋をのせたまま持ち運ばない

禁止

鍋が本体から滑り落ち、やけど・けがをする恐れがあります。



心臓用ペースメーカーをお使いのかたは、本製品を使う前に、必ず医師に相談する

本製品の動作が、ペースメーカーに影響を与えることがあります。

お手入れは冷えてから行う

高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く

プラグを抜く

使用後は必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。外出するときや長期間使用しないときは、電源プラグを抜いていることを確認してください。絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

使用上のご注意

調理中は鍋に顔を近づけない

禁止

油や蒸気などが飛び散り、やけどの原因になります。

トッププレートの上に直接食材を置いて調理しない

禁止

火災・異常動作の原因になります。

調理以外の用途に使用しない

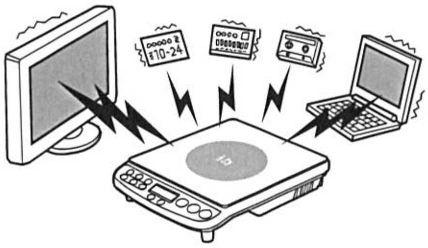
禁止

湯たんぽなど、調理器具以外を加熱すると、火災・やけど・けがの原因になります。

磁力線が出ているため、磁気に弱いものなどを近づけない

禁止

- ラジオ・テレビ・補聴器・無線機・パソコンなど
  雑音が入ったり、異常動作の原因になります。
- キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなど
  記録が消える恐れがあります。



土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器は使わない

禁止

土鍋・ガラス鍋・直火用魚焼き器は使わないでください。「IH 用」と表示されていたり、SG マークが付いているものでも、形状によっては IH 調理器が故障したり、鍋が破損したりする場合があります。

液体を加熱するときは火力を弱めにして、ときどきかき混ぜる

水や調理物を加熱しているときに突然ふき上げたり、鍋が跳ね上がったりして、やけどをする恐れがあります。
また、トッププレートが割れる恐れがあります。

鍋底やトッププレートの水気や汚れを拭いてから調理する

鍋底やトッププレートがぬれていると、鍋が動くことがあります。また、鍋底が汚れたままで加熱すると、トッププレートに汚れがこびりつくことがあります。

調理中や調理後に鍋を移動する場合は、ミトンなどをはめて、鍋や鍋の取っ手に直接触れないようにする

鍋や鍋の取っ手は高温になっています。
直接触れると、やけど・けがの原因になります。

調理中に発生する音や振動について

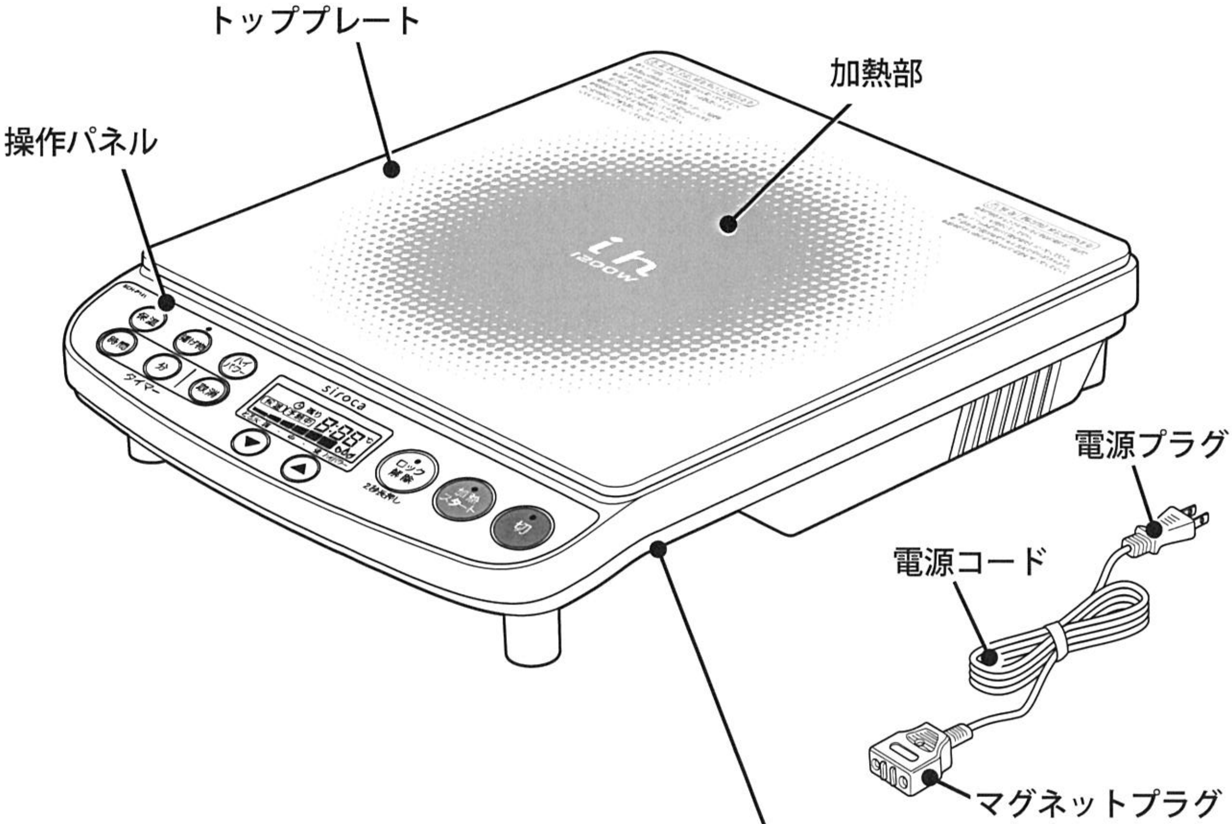
鍋の種類によっては、調理中に「ジージー」「カチカチ」といった音や「キーン」「キューン」といった共鳴音が発生したり、鍋の取っ手に振動を感じることがあります。以下のような鍋の場合に発生しやすくなります。

鍋底の薄い鍋／多層鍋／鍋底がステンレスの鍋／ホーローの密着が良くない鉄ホーローの鍋　など

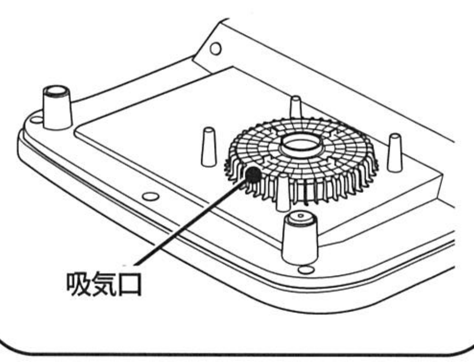
これは、磁力線により鍋自体が振動することによるもので、異常ではありません。
鍋の位置をずらしたり、鍋を置きなおしたり、火力を変更したりすると、音が止まることがあります。

各部の名称

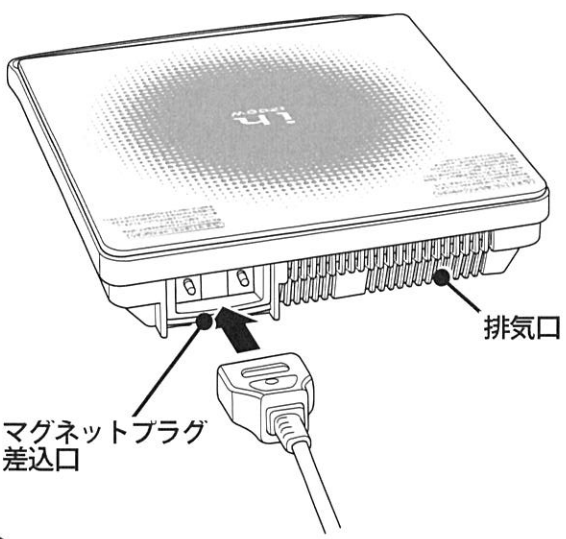
本体外部



本体裏側



本体背面



操作パネル

液晶ディスプレイ
設定している火力（加熱調理時）、油の温度（揚げ物調理時）、設定時間（タイマー設定時）が表示されます。

加熱スタートキー
加熱を開始するときに使用します。

⚠ 揚げ物調理には使わないでください。

揚げ物キー
揚げ物調理をするときに使用します。

ハイパワーキー
ハイパワー（1400W）で加熱するときに使用します。



保温キー
保温するときに使用します。

タイマー設定キー
加熱調理時に、タイマーを設定するときに使用します。
1 分～9 時間 59 分まで設定できます。

※ 揚げ物調理時は、タイマーの設定はできません。

火力・温度調節キー
①「加熱調理時の火力」、②「揚げ物調理時の油の温度」を設定するときに使用します。
お好みの調理に合わせて、以下の範囲で設定できます。

① とろ火（200W）・弱（400W）・（600W）・中（800W）・（1000W）・強（1200W）
② 150℃～200℃（10℃単位）

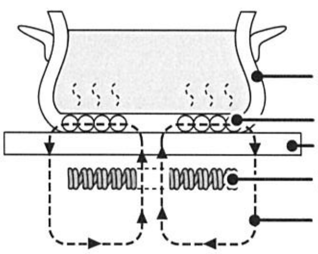
ロック解除キー
チャイルドロックを解除するときに、2 秒以上長押しします。

切キー
運転を停止するときに使用します。

IH 調理器の加熱のしくみ

IH とは、「Introduction Heating」の略で「電磁誘導加熱」のことを言います。
磁力線の働きで鍋自体をヒーターのように発熱させることで加熱します。

＜しくみ＞ 本体内部にある加熱コイルに電流を流すことで、磁力線が発生します。そこに鉄鍋などをのせると、鍋底にうず電流が発生し、鍋の鉄分子を振動させるために鍋自体が発熱します。



※ このようなしくみで正常に発熱できない鍋は、IH 調理器では使えません。使えない鍋がのっていることを検知した場合は、液晶ディスプレイにエラー「E1」が表示され、「ピッピッ」とブザーが鳴り続け、約 1 分 30 秒後に自動的に停止状態になります。
p.8「使える鍋・使えない鍋（使ってはいけない鍋）」を参照して、使える鍋を使用してください。

◆安全機能について◆

鍋なし自動 OFF 機能
トッププレートに鍋がのっていないことを検知すると、ブザーが鳴って待機状態になり、約 1 分 30 秒後に自動的に停止状態になります。

小物発熱防止機能
トッププレートにナイフやフォークなどの鍋以外の物がのっていることを検知すると、ブザーが鳴って待機状態になり、約 1 分 30 秒後に自動的に停止状態になります。

温度過昇防止機能
正しい鍋を使用して、鍋の底の温度が 220℃を超えた場合に、自動的に電源が切れます。

電源切り忘れ防止機能
タイマー設定時以外で、最後にキーを押してから 120 分が経過すると、自動的に電源が切れます。

使える鍋・使えない鍋（使ってはいけない鍋）

鍋の材質と形状によって、使える鍋と使えない鍋（使ってはいけない鍋）があります。
事前に、使える鍋かどうかを確認してからご使用ください。

加熱調理のとき

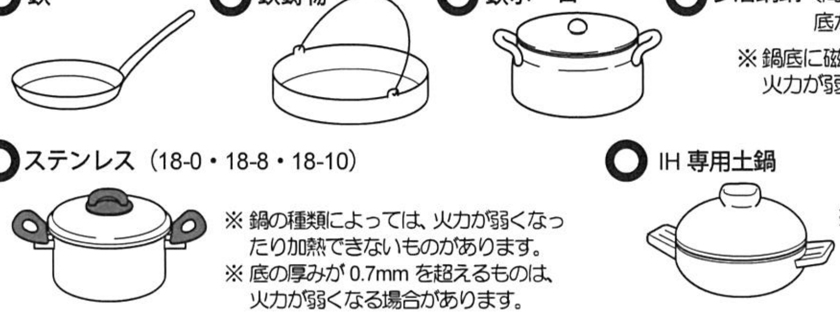
使える鍋

材質

○鉄　○鉄鋳物　○鉄ホーロー　○多層鋼鍋（間に鉄をはさんでいるもの・底が 18-0 ステンレスのもの）
※ 鍋底に磁石が付かないものは、火力が弱くなる場合があります。

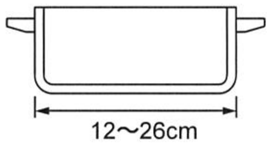
○ステンレス（18-0・18-8・18-10）
※ 鍋の種類によっては、火力が弱くなったり加熱できないものがあります。
※ 底の厚みが 0.7mm を超えるものは、火力が弱くなる場合があります。

○IH 専用土鍋
※ 形状によっては、使えないものもあります。



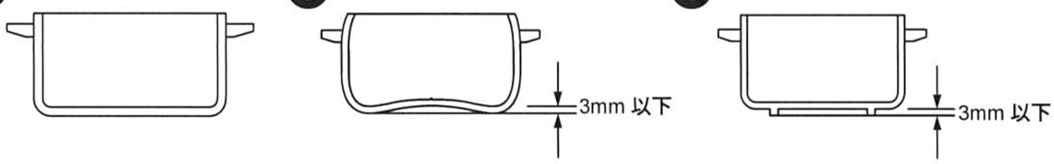
直径

○12～26cm



底の形状

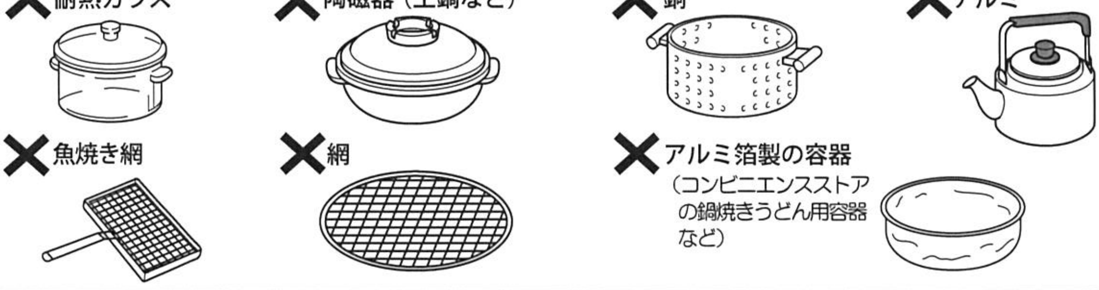
○底が平ら　○底の反りが 3mm 以下　○脚の高さが 3mm 以下



使えない鍋（使ってはいけない鍋）

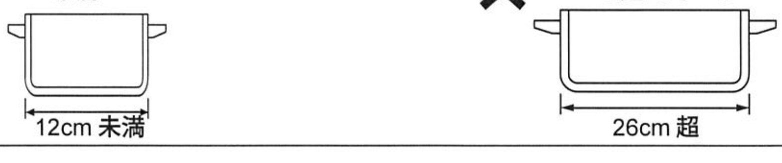
材質

×耐熱ガラス　×陶磁器（土鍋など）　×銅　×アルミ
×魚焼き網　×網　×アルミ箔製の容器（コンビニエンスストアの鍋焼きうどん用容器など）



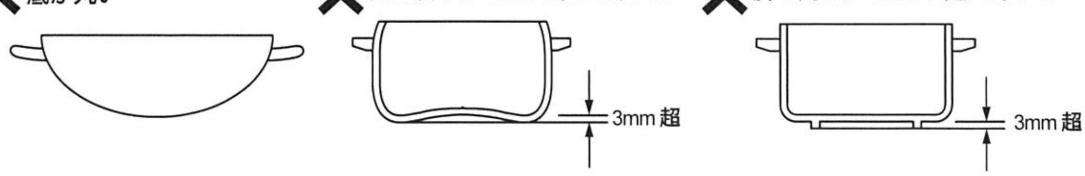
直径

×12cm 未満　×26cm を超えている



底の形状

×底が丸い　×底の反りが 3mm を超えている　×脚の高さが 3mm を超えている



揚げ物調理のとき

使える鍋

材質

○鉄　○鉄鋳物　○鉄ホーロー　○多層鋼鍋（間に鉄をはさんでいるもの・底が 18-0 ステンレスのもの）

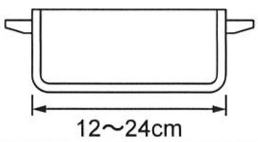


※ 鍋底に磁石が付かないものは、火力が弱くなる場合があります。

⚠注意
市販の天ぷら鍋を使うと、「鍋なし自動 OFF 機能」が作動して加熱が停止したり、温度調節ができなくなる場合があります。

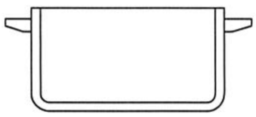
直径

○ 12〜24cm



底の形状

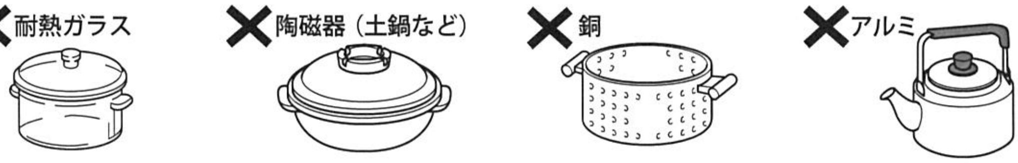
○ 底が平ら



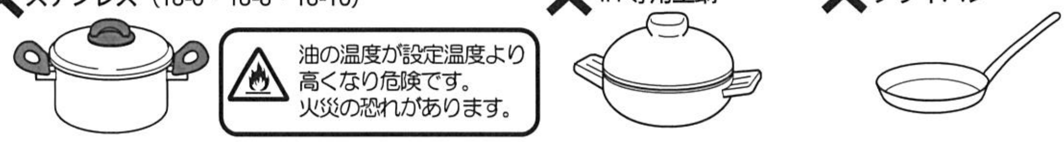
使えない鍋（使ってはいけない鍋）

材質

×耐熱ガラス　×陶磁器（土鍋など）　×銅　×アルミ



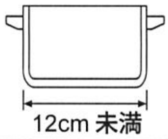
×ステンレス（18-0・18-8・18-10）　×IH 専用土鍋　×フライパン



油の温度が設定温度より高くなり危険です。火災の恐れがあります。

直径

× 12cm 未満

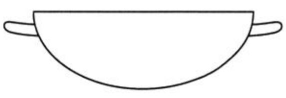


× 24cm を超えている



底の形状

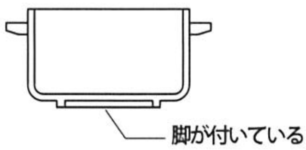
× 底が丸い



× 反り・でこぼこがある



× 脚が付いている



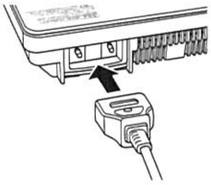
IH 調理器には、財団法人 製品安全協会が認定した SG マーク（SG IH・SG CH·IH）の付いた鍋をおすすめします。
※ SG マークの付いた鍋でも使えない場合があります。

チャイルドロックを解除する

電源を入れた直後は、お子さまのいたずらや誤操作を防止するため、自動的にチャイルドロックがかかります。
お使いになるときは、まずチャイルドロックを解除して、キー操作ができる状態にしてください。

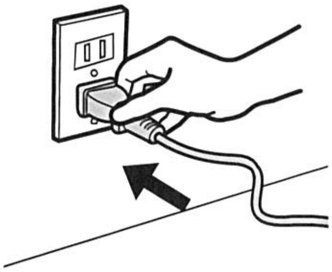
使い方

1. マグネットプラグを本体の差込口に差し込む



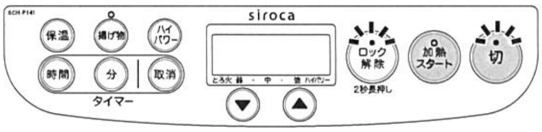
マグネットプラグを本体背面のマグネットプラグ差込口に差し込みます。

2. 電源プラグをコンセントに差し込む



電源プラグをコンセントに差し込みます。

電源が入ると「ピー」とブザーが鳴り、ロック解除および切のパイロットランプが点灯して、チャイルドロック状態になります。



※ チャイルドロック状態では、ロック解除以外のキー操作はできません。

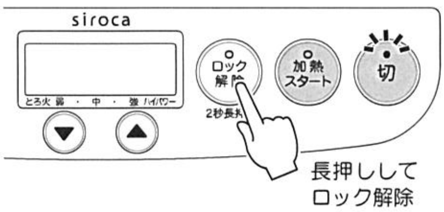
3. 鍋に水や材料などを入れ、トッププレートの中央にのせる



⚠注意

- 鍋が空の状態では使用しないでください。
- トッププレートや鍋の底がぬれていると、鍋が動くことがあります。水気を拭き取ってから鍋をのせてください。

4. ロック解除を 2 秒以上長押しする



チャイルドロックが解除され、ロック解除のパイロットランプが消灯します。キー操作ができる状態になります。

作りたい料理に合わせて、調理を行ってください。

⚠注意

最後に切を押してから 2 分以上経過した場合も、自動的にチャイルドロックがかかります。
この場合は、ロック解除を 2 秒以上長押ししてロックを解除してください。

加熱調理をする

加熱機能を使用して、焼き物・炒め物・鍋物などを調理します。

⚠警告

加熱機能を使って、揚げ物調理は絶対にしない

禁止

加熱機能を使って揚げ物調理をすると、油の温度が上がり過ぎて火災の原因になりますので、絶対にしないでください。揚げ物調理をするときは、必ず、「揚げ物」コースを使用してください。

➡ 揚げ物調理については、p.17「揚げ物調理をする」をご覧ください。

使い方

1. 水や材料を入れた鍋をトッププレートにのせ、ロックを解除する



マグネットプラグと電源プラグを差し込んで電源を入れ、チャイルドロックを解除します。

➡ 詳しくは、p.10「チャイルドロックを解除する」をご覧ください。

⚠注意

必ず、加熱調理に使える鍋を使用してください。

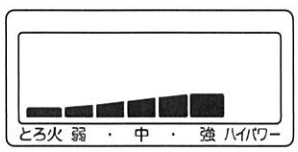
➡ 詳しくは、p.8「使える鍋・使えない鍋（使ってはいけない鍋）」の「加熱調理のとき」をご覧ください。

2. 加熱スタート を押す



加熱スタート のパイロットランプが点灯し、火力「強」で加熱がスタートします。

※ 液晶ディスプレイに火力「強」の目盛りが表示されます。



※ 湯を沸かす場合などは、ハイパワー を押して、ハイパワー（約 1400W）で加熱をスタートすると効率的です。

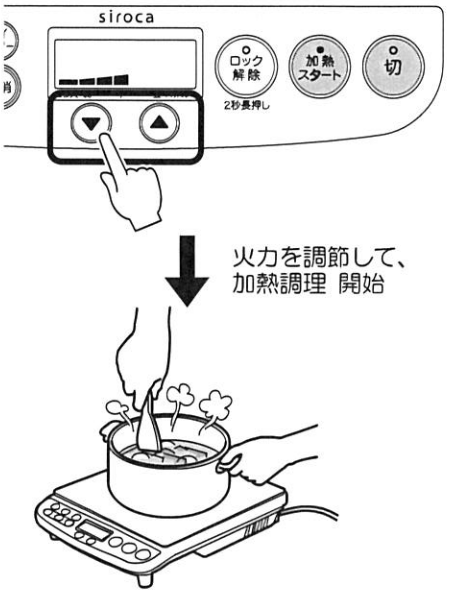
➡ 詳しくは、p.13「ハイパワーで調理する」をご覧ください。

⚠注意

鍋をのせていなかったり、鍋以外の物をのせて加熱すると、安全機能が作動します。ブザーが「ピッピッ」と鳴り続け、約 1 分 30 秒後に自動的に停止状態になります。
正しい状態であることを確認してから、やり直してください。

➡ 安全機能については、p.7「◆安全機能について◆」をご覧ください。

3. ▼▲を押して、火力を調節しながら調理する



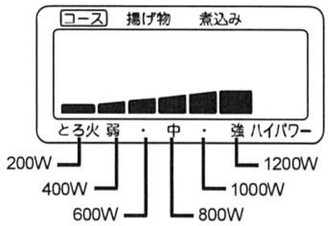
作りたいメニューに合わせて火力を調節します。

※ メニューごとの火力の目安は、p.16「調理のポイント」をご覧ください。

設定している火力が液晶ディスプレイに目盛りで表示されます。
火力は、以下の 6 段階に設定できます。

とろ火(200W)／弱(400W)／(600W)／中(800W)／(1000W)／強(1200W)

- ▼：押すごとに火力が 1 段階下がる（目盛りが 1 つ減る）
- ▲：押すごとに火力が 1 段階上がる（目盛りが 1 つ増える）



※ ハイパワーを押すと、ハイパワー（約 1400W）で加熱できます。

➡ 詳しくは、p.13「ハイパワーで調理する」をご覧ください。

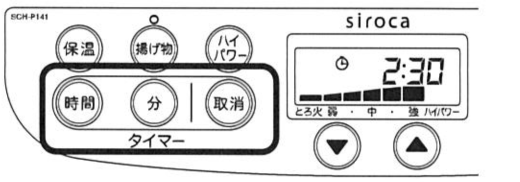
※ 調理終了後、そのまま保温状態にしたいときは、保温を押します。

➡ 詳しくは、p.14「保温する」の 2〜4 の手順をご覧ください。

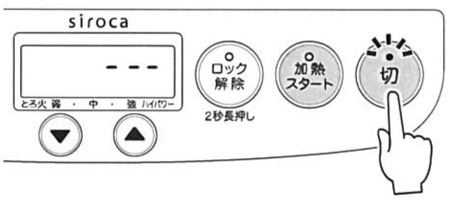
タイマーを設定する場合

タイマー機能を使用して、ご希望の時間が経過すると自動的に電源が切れるように設定できます。

➡ 詳しくは、p.15「タイマーを設定する」をご覧ください。



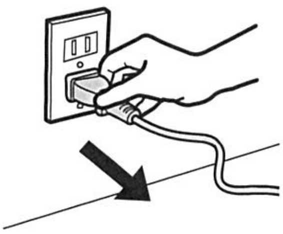
4. 調理を終了するときは、切を押す



加熱が終了し、停止状態になります。

※ 加熱スタートのパイロットランプが消え、液晶ディスプレイに「−−−」が表示されます。切のパイロットランプが点灯し、約 2 分後にチャイルドロックがかかります。

5. 冷却ファンが止まったら、電源プラグをコンセントから抜く



切を押してから約 1 分後に、冷却ファンが止まります。
電源プラグを持ってコンセントから抜きます。

⚠注意

終了後しばらくは、鍋の熱でトッププレートが熱くなっているため、触らないでください。やけどの恐れがあります。

ハイパワーで調理する

沸騰させたり、煮立てたりするときにハイパワー（約 1400W）を使うと、効率的に加熱できます。
加熱調理の途中でハイパワーに設定することもできます。

⚠注意

◆ 予熱をするときは、ハイパワーを使用しないでください。温度が上がり過ぎて危険です。
◆ 「揚げ物」コースでは、ハイパワー機能は使用できません。

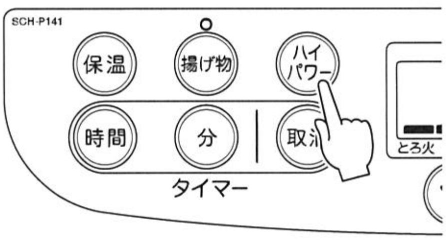
使い方

1. 水や材料を入れた鍋をトッププレートにのせ、ロックを解除する

電源を入れ、チャイルドロックを解除します。

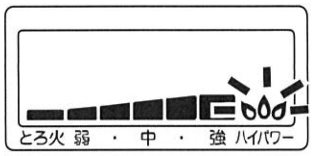
※ 詳しくは、p.10「チャイルドロックを解除する」をご覧ください。

2. （ハイパワー）を押す



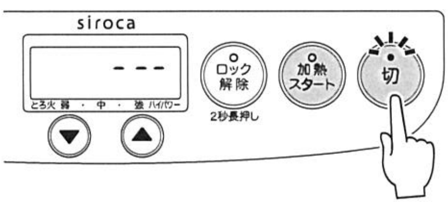
（加熱スタート）のパイロットランプが点灯し、ハイパワーでの加熱がスタートします。

※ ハイパワー使用中は、液晶ディスプレイにハイパワーマーク（ハイパワーマーク）が表示されます。



- （▼）（▲）を押すと、ハイパワーの状態からご希望の火力に変更できます。
  火力変更後にハイパワー（1400W）に戻すときは、再度（ハイパワー）を押してください。
  ➡ 火力調節については、p.12「加熱調理をする」の 3 の手順をご覧ください。
- タイマー機能を使用して、ご希望の時間が経過すると自動的に電源が切れるように設定できます。
  ➡ タイマー設定については、p.15「タイマーを設定する」をご覧ください。

3. 調理を終了するときは、（切）を押す



加熱が終了し、停止状態になります。

※ （加熱スタート）のパイロットランプが消え、液晶ディスプレイに「―――」が表示されます。（切）のパイロットランプが点灯し、約 2 分後にチャイルドロックがかかります。

4. 冷却ファンが止まったら、電源プラグをコンセントから抜く

➡ 詳しくは、p.12「加熱調理をする」の 5 の手順をご覧ください。

保温する

加熱調理が終了したみそ汁・スープなどの汁物や鍋物は、約 70℃の温度で保温することができます。

⚠注意

- ◆ 保温できるのは、汁物（みそ汁・スープなど）や鍋物のみです。ご飯や炒め物などは保温しないでください。
- ◆ 保温するのは、調理終了後の温かい状態の調理物にしてください。調理前の物や冷めてしまった物の温めなおしには、「保温」ではなく、「加熱」コースを使用してください。
- ◆ 保温中はときどきかき混ぜ、底が焦げつかないようにしてください。長時間保温すると、焦げつくことがありますのでご注意ください。
- ◆ 保温中は 70℃前後を保つように温度を調節します。調理物の種類や量・鍋の材質や大きさなどにより、温度は異なります。
- ◆ 「揚げ物」コースでは、保温機能は使用できません。

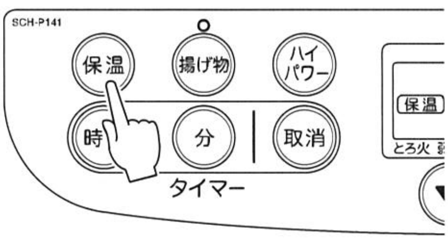
使い方

1. 保温したい鍋をトッププレートにのせ、ロックを解除する

電源を入れ、鍋をトッププレートにのせて、チャイルドロックを解除します。

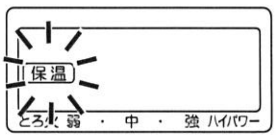
➡詳しくは、p.10「チャイルドロックを解除する」をご覧ください。

2. （保温）を押す



液晶ディスプレイに 保温 が表示され、保温がスタートします。

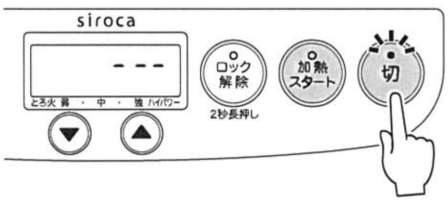
※ 保温中は、約 70℃を保つように温度が調整されます。



タイマー機能を使用して、ご希望の時間が経過すると自動的に電源が切れるように設定できます。

➡ タイマー設定については、p.15「タイマーを設定する」をご覧ください。

3. 調理を終了するときは、（切）を押す



保温が終了し、停止状態になります。

※ 液晶ディスプレイから 保温 の表示が消え、「－－－」が表示されます。（切）のパイロットランプが点灯し、約 2 分後にチャイルドロックがかかります。

4. 冷却ファンが止まったら、電源プラグをコンセントから抜く

➡詳しくは、p.12「加熱調理をする」の 5 の手順をご覧ください。

使い方

タイマーを設定する

「加熱」「ハイパワー」「保温」で調理しているときは、タイマー機能を使用して、設定した時間が経過すると自動的に電源が切れるように設定できます。

※ タイマーを設定しなくても、最後にキー操作をしてから 120 分経過すると安全機能が作動し、自動的に電源が切れます。120 分以外の時間を設定したいときにお使いください。

⚠注意

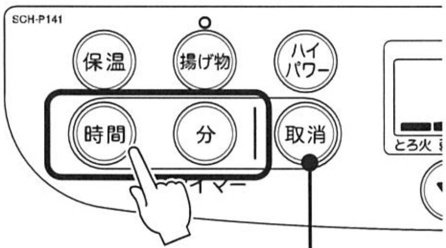
- ◆ タイマー使用時は、ふきこぼれや焦げつきなどに注意してください。
- ◆ 「揚げ物」コースでは、タイマー機能は使用できません。

使い方

1. 「加熱」「ハイパワー」「保温」で調理する

➡加熱調理については、p.11「加熱調理をする」をご覧ください。
➡ハイパワーでの調理については、p.13「ハイパワーで調理する」をご覧ください。
➡保温については、p.14「保温する」をご覧ください。

2. 【時間】【分】を押して、調理時間を設定する



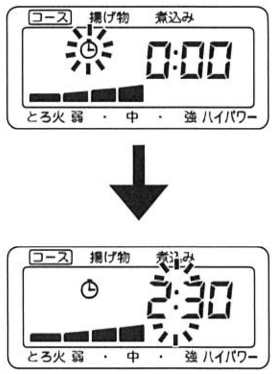
タイマー設定を取り消す場合

【取消】を押します。

※ 【取消】を押すと、タイマー設定は取り消されますが、加熱はそのまま続きます。
加熱自体を中止したい場合は、【切】を押してください。

【時間】【分】のどちらかを押すと、タイマーモードになります。

※ 液晶ディスプレイにタイマーマーク（🕒）とタイマー時間「0:00」が表示されます（「:」部分は点滅状態）。



ご希望の調理時間を設定して、タイマーをスタートします。

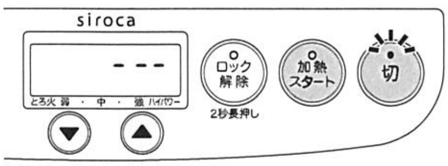
- 【時間】：押すごとに 1 時間ずつ進む
- 【分】：押すごとに 1 分ずつ進む
（長押しすると 5 分ずつ進む）

※ 1 分～9 時間 59 分まで設定できます。

※ タイマー時間中は、時間表示の「:」が点滅し、調理時間が 1 分単位で減っていきます。

タイマー時間中も、時間・分や火力を変更できます。
➡火力の変更については、p.12「加熱調理をする」の 3 の手順をご覧ください。

3. 設定時間が経過すると、「ピー」とブザーが鳴り、停止状態になる



設定したタイマー時間が経過すると、「ピー」とブザーが鳴り、加熱・保温が終了して、停止状態になります。

※ 液晶ディスプレイに「－－－」と表示され、【切】のパイロットランプが点灯します。

調理のポイント

加熱調理のポイント

	メニュー	保温 (約70℃)	とろ火 (200W)	弱 (400W)	● (600W)	中 (800W)	● (1000W)	強 (1200W)	ハイパワー (1400W)	火力調節のポイント
煮る	寄せ鍋 すき焼き 水炊き うどんすき	◁	━	━	━	━	━	━	━▶	火力を「強」に合わせ、沸騰したら煮え具合を見ながら火力を調節する。
煮込む	黒豆		◀━	━▶				◀━	━▶	火力を「強」に合わせ、沸騰直前に火力を弱める。
煮込む	カレー・シチュー 肉じゃが ロールキャベツ おでん		◀━	━	━▶			◀━	━▶	火力を「強」に合わせ、沸騰したら火力を弱める。
蒸す	酒蒸し							◀━	━▶	火力を「強」に合わせる。
蒸す	茶碗蒸し				◀▶			◀━	━▶	火力を「強」に合わせ、沸騰したら火力を弱める。
ゆでる	野菜					◀━	━	━	━▶	火力を「強」に合わせる。
焼く	ハンバーグ				◀━	━	━▶	◀━	━▶	火力を「強」に合わせて予熱してから、焼き色を見ながら火力を調節する。 ※ 予熱には「ハイパワー」は使わないでください。温度が急激に上がり、発火する恐れがあります。
焼く	焼肉・ステーキ					◀━	━▶			
焼く	お好み焼き				◀━	━▶				
焼く	ホットケーキ			◀━	━▶					
焼く	焼きそば		◀━	━	━	━	━	━	━▶	

※ 鍋の予熱をするときは、長すぎたり、ハイパワーで行わないようにしてください。温度過昇防止機能が作動して、加熱が途中で止まる場合があります。

※ 必ず、油をフライパンや鍋に入れてから予熱を行い、様子を見ながら火力を調節してください。油の温度が急激に上がり、発火することがありますので、加熱しすぎないよう注意してください。

揚げ物調理のポイント

	メニュー	約150℃	約160℃	約170℃	約180℃	約190℃	約200℃
揚げ物 天ぷら	野菜の天ぷら		◀━	━	━▶		
揚げ物 天ぷら	魚介類の天ぷら				◀━	━▶	
揚げ物 天ぷら	フライ・鶏の唐揚げ		◀━	━	━▶		
揚げ物 天ぷら	コロッケ・冷凍食品				◀━	━	━▶
揚げ物 天ぷら	ドーナツ		◀▶				

上手に揚げるポイント

- 材料に合った温度で揚げる
- 油が適温になってから材料を入れる
- 材料を一度にたくさん入れない（油の表面積の 1/3〜1/2 まで）
- 天かすをこまめに取る

※ 温度調節の範囲は、直径 20cm の IH 用天ぷら鍋（鉄製、厚さ 1.2mm）に油 1.0L を使った場合です。
鍋の材質・形状や油の量によって、表示温度と実際の温度が異なる場合があります。調理の出来具合を見ながら、設定温度を調節してください。

※ 揚げ物調理をするときは、鍋に 700ml 以上の油を入れてください。油の量が少ないと温度が急激に上がり、発火する恐れがあります。

使い方

揚げ物調理をする

天ぷら・フライなどの揚げ物調理をするときは、「揚げ物」コースを使用します。

⚠警告

火災の恐れあり

揚げ物調理には、必ず「揚げ物」コースを使用する

加熱機能を使って揚げ物調理をすると、油の温度が上がり過ぎて火災の原因になりますので、絶対にしないでください。

禁止

材質が鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー以外の鍋は使わない

油の温度が急激に上がって、火災の恐れがあります。必ず、材質が鉄・鉄鋳物・鉄ホーローの鍋を使用してください。

➡詳しくは、p.9「使える鍋・使えない鍋（使ってはいけない鍋）」の「揚げ物調理のとき」をご覧ください。

禁止

底に凸凹・反りのある鍋、脚の付いた鍋は使わない

油温が上がり過ぎ、発火する恐れがあります。



禁止

揚げ物調理中は、絶対にそばを離れない

油の温度が急激に上がって、火災の恐れがあります。

使い方

1. 揚げ物用の鍋に 700ml 以上の油を入れる



揚げ物に使用できる鍋（材質が鉄・鉄鋳物・鉄ホーローで底が平らな鍋）を用意し、700ml 以上の油を入れます。

⚠注意

- ◆ 揚げ物調理に使える鍋（材質が鉄・鉄鋳物・鉄ホーローで底が平らな鍋）以外の鍋は使用しないでください。
  ➡詳しくは、p.9「使える鍋・使えない鍋（使ってはいけない鍋）」の「揚げ物調理のとき」をご覧ください。
- ◆ 油は必ず、鍋に 700ml 以上入れてください。油の量が少ないと温度が上がり過ぎ、発火する恐れがあります。

2. マグネットプラグを差し込み、電源プラグをコンセントに差し込む

3. 油を入れた鍋をトッププレートにのせて、ロックを解除する

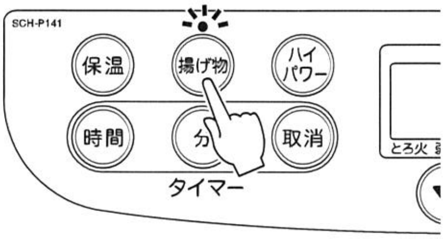


➡詳しくは、p.10「チャイルドロックを解除する」の 3〜4 の手順をご覧ください。

⚠注意

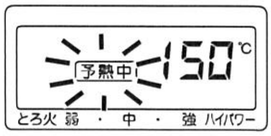
- ◆ 鍋が空の状態では使用しないでください。
- ◆ トッププレートや鍋の底がぬれていると、鍋が動くことがあります。水気を拭き取ってから鍋をのせてください。

4. 揚げ物を押す

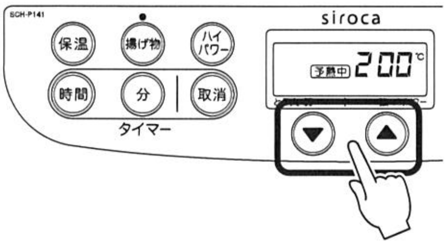


揚げ物のパイロットランプが点灯し、初期状態の温度「150℃」で予熱がスタートします。

※ 液晶ディスプレイに初期状態の温度「150℃」が表示され、予熱中 が点滅します。



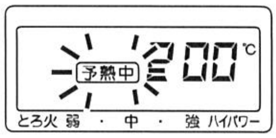
5. ▼▲を押して、温度を調節する



作りたいメニューに合わせて温度を調節します。

※ メニューごとの温度の目安は、p.16「調理のポイント」の「揚げ物調理の場合」をご覧ください。

- ▼：押すごとに温度が 10℃下がる
- ▲：押すごとに温度が 10℃上がる

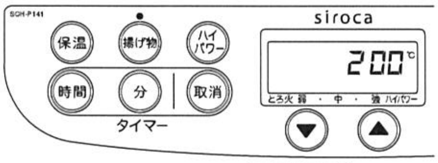


※ 150℃〜200℃までの 10℃単位で設定できます。

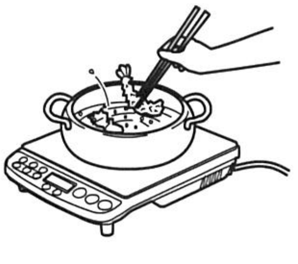
※ 設定した温度になるまでは「予熱中」となり、予熱中 が点滅表示されます。

※ 予熱中も温度を変更できます。

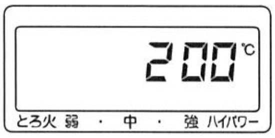
6. 予熱完了のブザーが鳴ったら、揚げ物調理をする



予熱中 の表示が消えたら揚げ物調理 開始



油の温度が設定温度に達すると、「ピー」とブザーが鳴り、予熱中 の表示が消えます。



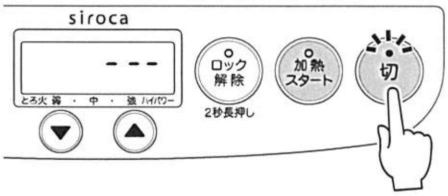
これで、予熱完了です。揚げ物調理を行ってください。

※ 現在の温度より低い温度に変更した場合、温度が下がるまでに時間がかかることがあります。

⚠注意

揚げ物に対応した鍋を使用せずに揚げ物調理をした場合、設定温度に達しても 予熱中 の表示は消えません。
p.9「使える鍋・使えない鍋（使ってはいけない鍋）」の「揚げ物調理のとき」をご確認の上、必ず、揚げ物に使える鍋を使用してください。

7. 調理を終了するときは切を押し、電源プラグをコンセントから抜く



➡ 詳しくは、p.12「加熱調理をする」の 5 の手順をご覧ください。

お手入れについて

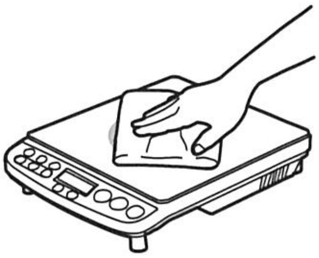
⚠注意

- ◆ お手入れをするときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いて行ってください。
- ◆ 本体が十分に冷めてからお手入れしてください。やけどの恐れがあります。
- ◆ 本体に直接水をかけたり、丸洗いはしないでください。
- ◆ 研磨剤入り洗剤・たわし・金属製のたわしは使用しないでください。表面を傷つける原因となります。なお、トッププレート以外のお手入れには、磨き粉・ナイロンたわしも使用しないでください。
- ◆ 台所用中性洗剤以外の洗剤、シンナー・ベンジンは使用しないでください。表面を傷つける原因となります。
- ◆ 食器洗い乾燥機・食器乾燥機は使用しないでください。

トッププレート・操作パネル

●軽い汚れ

固く絞ったぬれふきんで汚れを拭き取ります。



●油汚れ

台所用中性洗剤を含ませたふきんで汚れを拭き取ります。
その後、固く絞ったぬれふきんで再度拭きます。

●トッププレートの落ちにくい汚れ

ナイロンたわしや丸めたラップにクリームタイプの磨き粉（クレンザー）などを少量付け、汚れをこすり取ります。
その後、固く絞ったぬれふきんで再度拭きます。

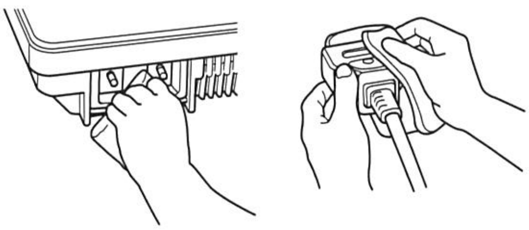


⚠注意

操作パネルのお手入れには、磨き粉・たわしは使用しないでください。

マグネットプラグ・差込口

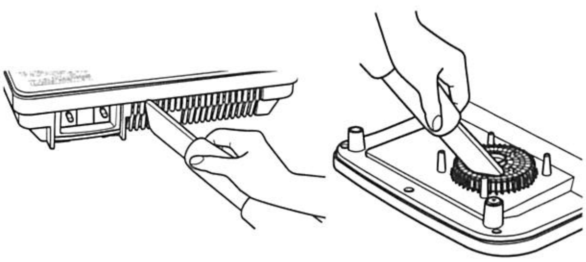
乾いた布で拭きます。



吸気口・排気口

ほこりを掃除機で吸い取ります。

※ 吸気口・排気口にほこりが付いたままで使用すると、故障の原因になります。月に 1～2 回を目安にお手入れすることをおすすめします。



ご愛用の手引き

故障かなと思ったら

以下のようなときは、故障ではない場合がありますので、修理を依頼される前にもう一度ご確認ください。
それでも不具合が解消しない場合は、サポートセンター（03-5614-4900）にご連絡ください。

こんな時は	原　因	対　策
キーを押しても作動しない	マグネットプラグが抜けていませんか？	マグネットプラグは本体の差込口にきちんと差し込んでください。
	電源プラグが抜けていませんか?	電源プラグはコンセントにきちんと差し込んでください。
	チャイルドロックを解除しましたか？	電源を入れた直後や最後に（切）のキー操作から 2 分以上経過した場合は、チャイルドロックがかかっています。 （ロック解除）を 2 秒以上押して、チャイルドロックを解除してください。
加熱を開始すると、「E1」と表示されて加熱が停止し、「ピッピッ」とブザーが鳴り続け、約 1 分 30 秒後に自動的に停止状態になる	トッププレートに鍋をのせていますか？	鍋をのせていない状態で加熱したり、調理中に鍋を外すと、「鍋なし自動 OFF 機能」が作動します。 トッププレートに正しく鍋をのせて調理してください。
	鍋がトッププレートの中央からずれていませんか？	
	調理中に鍋を外しましたか？	
	トッププレートに鍋以外の物をのせていませんか？ 鍋が小さすぎませんか？（直径 12cm 未満）	スプーンやフォークなど鍋以外の物がのっている場合、鍋底が直径 12cm 未満の鍋がのっている場合は、「小物発熱防止機能」が作動します。 トッププレートに正しく鍋をのせて調理してください。
	使えない材質の鍋で調理していませんか？	調理に適した鍋を使用してください。 ➡ 使える鍋については、p.8「使える鍋・使えない鍋（使ってはいけない鍋）」をご覧ください。
調理中に「E6」「E0」と表示されて加熱が停止し、ブザーが鳴り続ける	鍋が空の状態で加熱していませんか？	鍋に水や材料が入っていない状態で加熱すると、「温度過昇防止機能」が作動して、電源が切れます。 この場合は、再度電源を入れ直してください。
	少量の油で加熱していませんか？	油の量が少ないと急激に温度が上がり、「温度過昇防止機能」が作動して、電源が切れます。 この場合は、再度電源を入れ直してください。 ※焼き物や炒め物などでフライパンや鍋を予熱するときは、油を入れてから加熱し、様子を見ながら火力を調節してください。 ※揚げ物調理をするときは、必ず、油を鍋に 700ml 以上は入れてください。
調理中に電源が切れる	加熱したまま 120 分以上経過していませんか？	タイマーを設定しているとき以外で、120 分以上加熱したままの状態が続くと、「電源切り忘れ防止機能」が作動します。 調理を再開する場合は、あらためて操作し直してください。
調理中に「ブーン」や「キーン」といった音がする	運転中は冷却用ファンが回る音がします。	異常ではありません。そのままお使いください。
	鍋の共振によって、音が発生することがあります	鍋の位置をずらしたり、鍋を替えると、おさまることがあります。
タイマーが使えない	「揚げ物」コースで調理中ではありませんか？	「揚げ物」コースでは、タイマーは使用できません。
「E2」「E3」「E7」「E8」「E9」「EE」と表示され、5 秒ごとにブザーが鳴る	故障の可能性があります。	電源プラグをコンセントから抜き、サポートセンター（03-5614-4900）までお問い合わせください。

こんな時は	原　因	対　策
電源コード・電源プラグ・電源プレートに損傷が見られる	ただちに使用を中止して、サポートセンター（03-5614-4900）へご連絡ください。	
破損してしまった		

仕様

品名（型番）	siroca IH 調理器（SCH-P141）	**揚げ物**	約 150℃～約 200℃
定格電圧	100V	**本体サイズ**	幅約 285mm×奥行約 355mm×高さ約 58mm
定格周波数	50/60Hz	**本体重量**	約 2.3kg
定格消費電力	1400W	**コード長**	約 2m
火力調節	保温 70℃(※)・200W 相当～1400W 7 段階	**生産国**	中国
付属品	マグネット式電源コード、取扱説明書（本書）		

(※) 温度は目安です。調理物の種類や量・鍋の材質や大きさにより、実際の温度と異なる場合があります。

⚠注意

この製品は、日本国内用に設計・販売しています。電源電圧や周波数の異なる国では使用できません。
海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

愛情点検



長年ご使用の IH 調理器の点検を！

※ 定期的に「安全上のご注意」や「使用上のご注意」を確認してご使用ください。誤った使い方や長年のご使用による熱・湿気・埃などの影響により、部品が劣化し、故障や事故につながることもあります。
※ 電源プラグやコンセントにたまっている埃は取り除いてください。

こんな症状はありませんか?

- 本体が異常に熱い
- コードや電源プラグが異常に熱い
- 焦げ臭いにおいがする
- コードを動かすと、電源が入らないことがある
- その他の異常・故障がある

ご使用中止

故障や事故防止のため、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店に必ず点検・修理をご依頼ください。
ご自分での修理は危険です。絶対に分解しないでください。

アフターサービスと保証書

保証書（裏表紙）

裏表紙に添付しています。お買い上げ日と販売店名の記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。
保証書をよくお読みになり、大切に保管してください。

修理を依頼されるとき

取扱説明書の内容をご確認いただき、故障が疑われる場合には販売店、またはサポートセンターにお問い合わせください。

■ **保証期間中(お買い上げ日から1年未満)の修理**
保証書の規定により、無料で修理致します。商品に保証書を添えてお買い上げの販売店、またはサポートセンターまでご相談ください。

■ **保証期間が過ぎている(お買い上げ日から1年以上)修理**
修理により使用できる製品は、お客様のご要望により有料で修理致します。お買い上げの販売店、またはサポートセンターまでご相談ください。

保証期間

お買い上げ日から1年間となります。

補修用性能部品の最低保有期間

このIH調理器の補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後5年です。
その商品の機能を維持するために必要な部品を性能部品といいます。

補修料金のしくみ

補修料金は技術料(故障した商品の修理および部品交換などにかかる作業料金)と部品代(修理に使用した部品の代金)などで構成されています。

補修部品について

補修部品は部品共通化のため、一部仕様や外観色などが変更となる場合があります。
お客様ご自身での修理は大変危険です。絶対に分解したり手を加えたりしないでください。

アフターサービスについてご不明な場合は、サポートセンターまでお問い合わせください。

<サポートセンター>
TEL：03-5614-4900　　FAX：03-5614-4391
E-mailでのお問合せ：info@aucsale.com
受付時間：午前10時～午後5時（土・日・祝祭日、年末年始および弊社指定休業日を除く）

<修理センター>
〒343-0032　埼玉県越谷市袋山646-2　株式会社オークセール　サポートグループ返品・修理センター

サポートセンターからのお願い
・通話中の場合、しばらく経ってからおかけ直しください。
・サポートセンターおよび修理センターの電話番号／FAX番号、住所は予告なく変更することがあります。予めご了承ください。